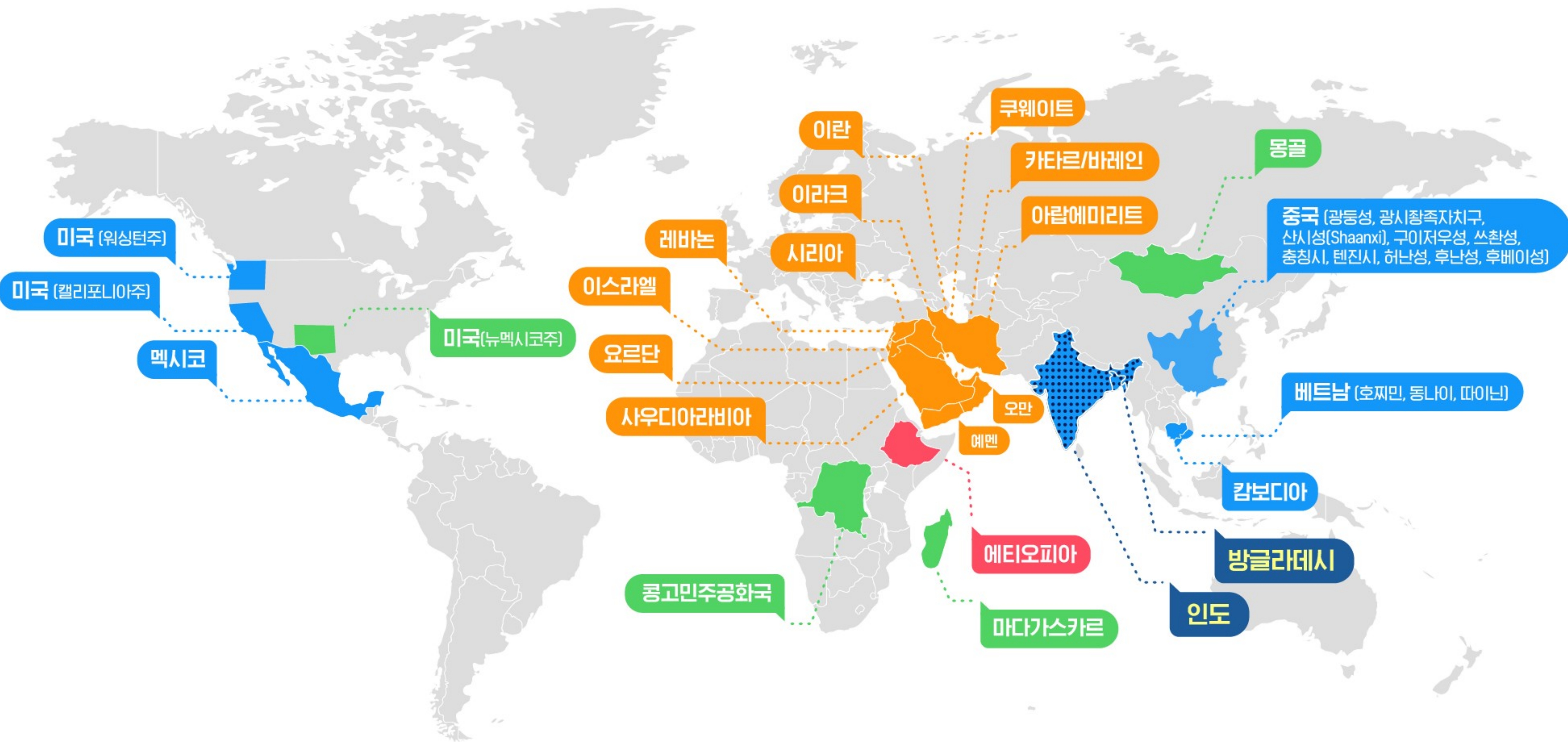


1분기 | 니파바이러스감염증 중점검역관리지역 지정(신규)

중점검역관리지역 안내

중점검역관리지역이란?

검역관리지역으로 지정된 지역 중 검역감염병이 치명적이고 감염력이 높아 **집중적인 검역**이 필요한 지역입니다.



동물인플루엔자 인체감염증

중국
[광둥성, 광시좡족자치구, 산시성(Shaanxi), 구이저우성, 쓰촨성, 충칭시, 텐진시, 허난성, 후난성, 후베이성]

베트남
[호찌민, 동나이, 타이닌]

미국
[워싱턴주, 캘리포니아주]

인도, 캄보디아, 방글라데시, 멕시코

중동호흡기증후군

레바논, 바레인, 사우디아라비아, 시리아, 아랍에미리트, 예멘, 오만, 요르단, 이라크, 이란, 이스라엘, 카타르, 쿠웨이트

니파바이러스감염증

인도, 방글라데시

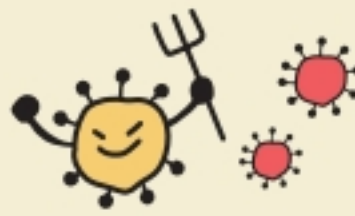
페스트

콩고민주공화국, 몽골, 마다가스카르, 미국 (뉴멕시코주)

마버그열

에티오피아

- ☑ ('26.1.1~3.31 기준) 중점검역관리지역 총 24개국 지정
- ☑ 검역법 제12조의2(신고의무 및 조치 등)에 따라 중점검역관리지역 체류 및 경유자는 **Q-CODE** 제출 필요
- ☑ 자세한 사항은 질병관리청 누리집 참고 (<https://www.kdca.go.kr/> 접속 > 알림·자료 > 공지사항)



황색포도상구균



01. 황색포도상구균 특징

- 주요특징** 식품 중에 생성되는 장독소에 의한 독소형 식중독 발생
- 증상** 구토, 설사, 복통
- 잠복기** 30분~8시간(대부분 2~4시간)

02. 오염경로



육류 및 그 가공품



유제품 및 그 가공품



복합조리식품



03. 예방법



식품 취급자의 손에 창상·화농이 생길 경우 식품 취급 금지



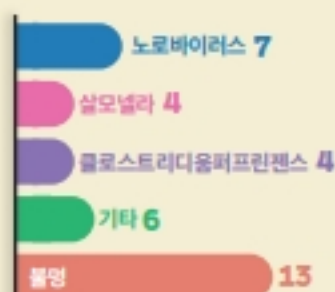
조리도구는 주기적으로 열탕 등의 방법으로 소독



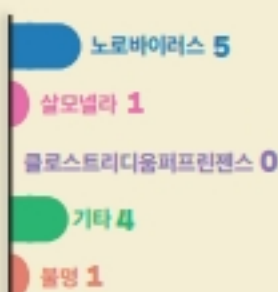
식품은 되도록 조리 후 모두 섭취하고, 남았을 경우 5℃ 이하 냉장 보관

*최근 5년간('20~'24년) 3월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

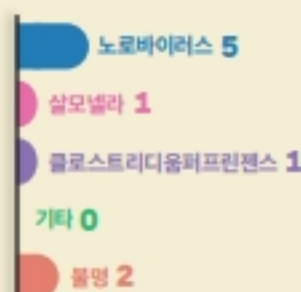
시설별 주요 원인균



|음식점 34건



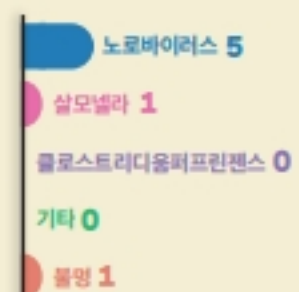
|학교 11건



|집단급식 9건



|기타 17건



|불명 7건